



Gasthaus Lamm, Asch
Familie Mattheis
info@fewo-lamm.de
www.speisenlieferung.de















Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 07 09.02.2026 bis 13.02.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 09.02.2026	DIENSTAG 10.02.2026	MITTWOCH 11.02.2026	DONNERSTAG 12.02.2026	FREITAG 13.02.2026
Menue 1	 Schollenfilet, paniert A, C, D, G Vollkornreis Remoulade A, G, SEF, , 2, 3, 11, 12	 Nürnberger Würstchen I, SEF Kartoffelpürée G Bratensosse A, AG	 Gyros (Schwein) I, SEF Reis F Tzatziki Gurke G	 Leberwürstchen Bratkartoffeln	 Schweineröllchen Brät-Kräuterfüllung A, G, AG, AH, Kohr Nudeln A, C, AG Majoransosse G
Veggie Menue	Süßkartoffel-Hanf-Taler Kartoffeln vegetarische Gemüsesosse	 gebackener-Käse G Brötchen Preisselbeermarmelade	 gebratene Nudeln mit Ei A, C, G, AG vegetarisch-dunkle Sosse A, G, AG	vegetarische Brühe Flädle A, C, F, G, AG Apfelstrudel, A, C, G A, C, G, AG Vanillesosse G	 Gemüseschnitzel A Nudeln A, C, AG Paprika-Sahne -Sosse C
Das andere Menue	Putenschnitzel natur Spätzle A, C Bratensosse-Geflügel	 Karotten, Kartoffel-Hackeintopf (Rind) Brötchen	Putengeschnetzeltes, Champignon C Reis F Erbsen	 Frikadelle(RInd) A, C Kartoffeln Bratensosse Rind	Hühnereintopf, Möhren, Reis, Erbsen
Beilagensalat	Bohnensalat	Blattsalat Joghurtdressing G	 Karottensalat mit BIO-Karotten Joghurtdressing G, , 6	Blaukrautsalat	Linsensalat I
Dessert	 BIO-Obst	Naturjoghurt G Obststücke	 BIO-Obst	Apfelmus	 Bio-Schokopudding G G

Wir wünschen einen guten Appetit!



Gasthaus Lamm, Asch
Familie Mattheis
info@fewo-lamm.de
www.speisenlieferung.de

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg



Die mit dem Symbol "DGE" gekennzeichneten Gerichte entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen".

Ein vollwertiges, DGE-konformes Essen, besteht stets aus Hauptspeise, Salat (sofern keine Extra-Gemüsebeilage enthalten) und Dessert. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem DGE-Logo ausgezeichnet.

Die mit dem Symbol "Schwein" gekennzeichneten Speisen sind für Muslime NICHT geeignet.

Alle mit dem Symbol "Löwen" gekennzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden"-Kriterien für die "Ausser-Haus-Verpflegung"!

Die Rohware für diese Gerichte ist nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme: Südfrüchte, Seefisch und Reis)!

Deklarationspflichtige

Allergene

Hauptallergene

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch

L = Schalenfrüchte

I = Sellerie

SEF = Senf

K = Sesam

S = Sulfite

LU = Lupinen

WT = Weichtiere

Glutenhaltige Allergene

AG = Weizen

AR = Roggen

GER = Gerste

HAF = Hafer

AD = Dinkel

KAM = Kamut

AH = Gluten-Hybride

Allergene von Schalenfrüchten

HA = Mandeln

HB = Haselnüsse

HC = Walnüsse

HD = Cashewnüsse

HE = Pecannüsse

HF = Paranüsse

HG = Pistazie

HH = Macadamianüsse

HS = Schalen-Hybride

Deklarationspflichtige

Zusatzstoffe

1 = mit Geschmacksverstärker

2 = mit Farbstoff

3 = konserviert

4 = mit Nitritpökelsalz

5 = mit Nitrat

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwefelt

8 = geschwärzt

9 = gewachst

10 = mit Phosphat

11 = mit Süßungsmittel(n)

12 = enthält eine
Phenylalaninquelle